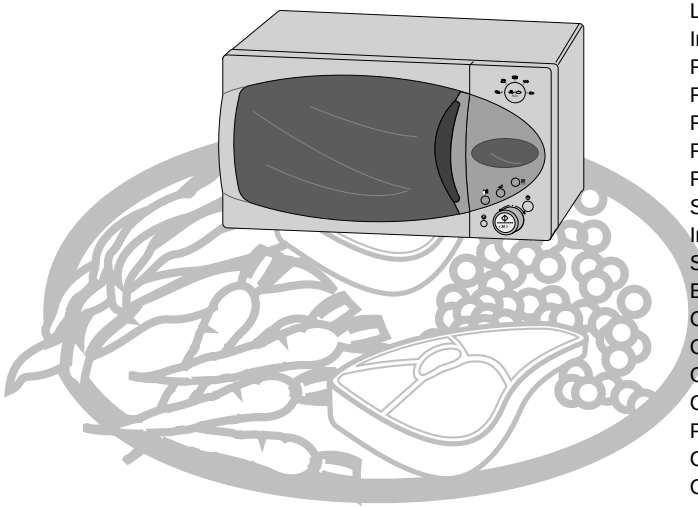
SAMSUNG

FORNO A MICROONDE

Istruzioni per l'uso & Guida alla Couttura

M1774N / M1714N



Guida rapida 2
Forno 3
Accessori 3
Pannello di controllo 4
Uso di questa guida di istruzioni 5
Norme di sicurezza 5
Installazione del forno a microonde 7
Impostazione dell'orologio (M1774N) 7
Come funziona un forno a microonde 8
Come verificare che il forno funzioni correttamente 8
Cosa fare in caso di dubbi o problemi 9
Cottura / Riscaldamento 9
Livelli di potenza 10
Interruzione della cottura 10
Regolazione del tempo di cottura 11
Riscaldamento/cottura automatici (M1774N) 11
Riscaldamento/cottura automatici: programmazione (M1774N) 12
Riscaldamento istantaneo (M1714N) 13
Riscaldamento istantaneo (M1714N) 13
Scongelamento automatico (M1774N) 13
Impostazioni per lo scongelamento a potenza automatica (M1774N) 14
Scongelamento manuale (M1714N) 14
Eliminazione degli odori di cottura (M1774N) 15
Controllo del segnalatore acustico (M1774N) 15
Chiusura di sicurezza del forno (M1774N) 15
Guida agli utensili 16
Guida alla cottura 17
Pulizia del forno a microonde 22
Conservazione e riparazione del forno a microonde 23
Caratteristiche tecniche 23

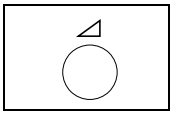
Code No.: DE68-01783A

Guida rapida

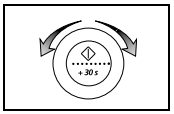
I

Modello : M1774N

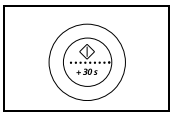
Quando si vuole cucinare qualcosa:



1. Sistemare il cibo nel forno.
Selezionare il livello di potenza desiderato premendo il pulsante ◿ una o più volte.

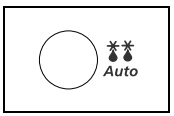


2. Selezionare il tempo di cottura desiderato ruotando la **manopola di selezione**.

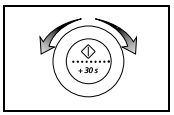


3. Premere il pulsante ⏀.
Risultato: Inizia la cottura.
Il forno emette quattro bip quando il ciclo di cottura completato.

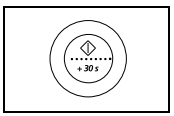
Quando si vuole scongelare del cibo:



1. Sistemare il cibo surgelato nel forno.
Premere il pulsante **Scongelamento automatico**(❄❄).



2. Selezionare il peso desiderato ruotando la **manopola di selezione**.



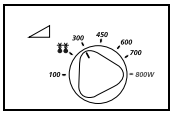
3. Premere il tasto ⏀.

Per prolungare il tempo di scongelamento:

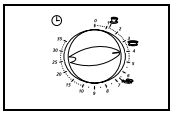
Lasciare il cibo nel forno.
Premere una o più volte **+30s** se si desidera prolungare il tempo di scongelamento di 30 secondi o più.

Modello :M1714N

Quando si vuole cucinare qualcosa:

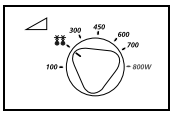


1. Sistemare il cibo nel forno.
Selezionare il livello di potenza desiderato ruotando la manopola di **CONTROLLO COTTURA**.

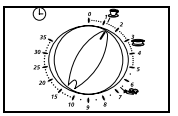


2. Selezionare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola **TIMER**.

Quando si vuole scongelare del cibo:

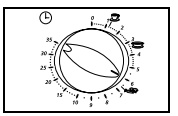


1. Ruotare la manopola di **CONTROLLO COTTURA** portando l'indicatore sul simbolo di scongelamento(❄❄).



2. Ruotare la manopola **TIMER** per selezionare il tempo di scongelamento appropriato.

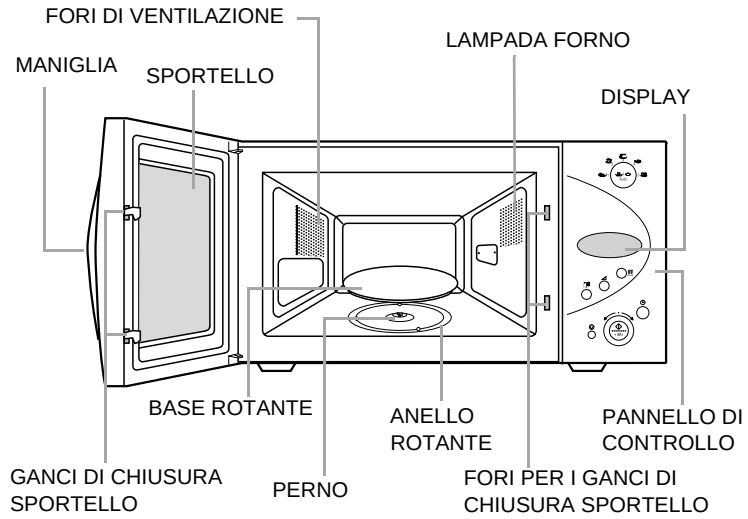
Come correggere il tempo di cottura



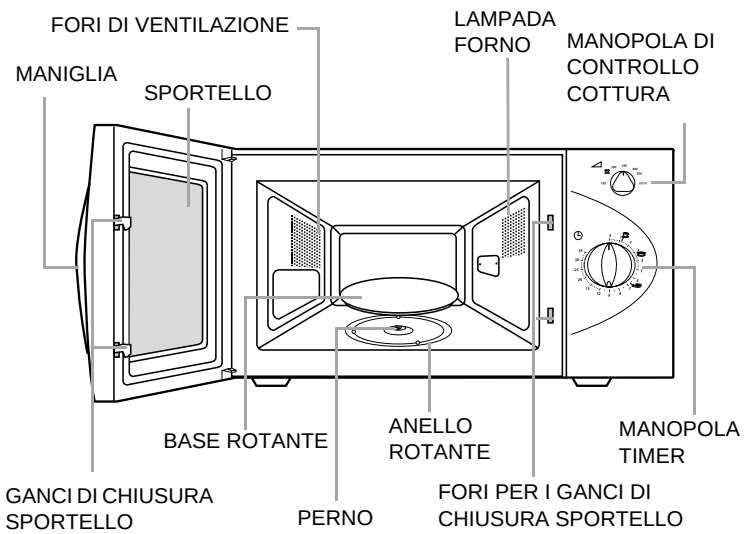
Lasciare il cibo nel forno.
Ruotare la manopola **TIMER** selezionando il tempo desiderato.

Forno

Modello : M1774N

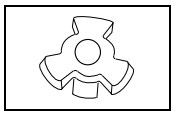


Modello : M1714N

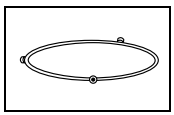


Accessori

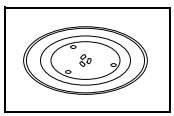
I vari modelli disponibili sono dotati diversi accessori, utilizzabili in vari modi.



1. **Perno**, già montato nella base del forno, innestato sull'albero motore.
   Scopo: Il perno fa ruotare la base rotante.



2. **Anello rotante**, deve essere collocato al centro del forno.
   Scopo: L'anello rotante fa da supporto alla base rotante.



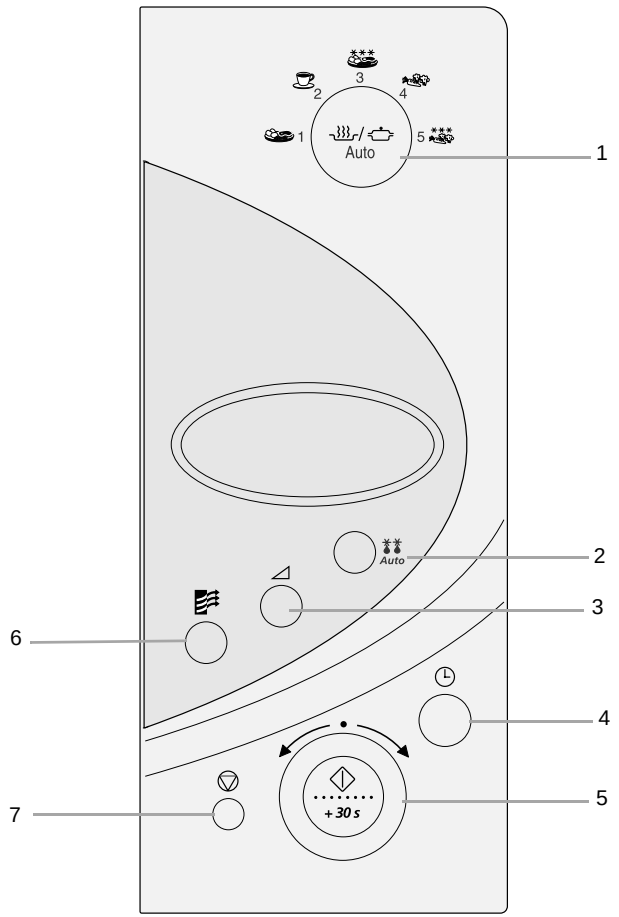
3. **Base rotante**, deve essere collocata sull'anello rotante e innestata sul perno.
   Scopo: La base rotante costituisce la superficie di cottura principale. Può essere facilmente asportata per la pulizia.

☛ **Non** accendere MAI il forno a microonde quando l'anello e la base rotante non sono nella sede di montaggio.

Pannello di controllo

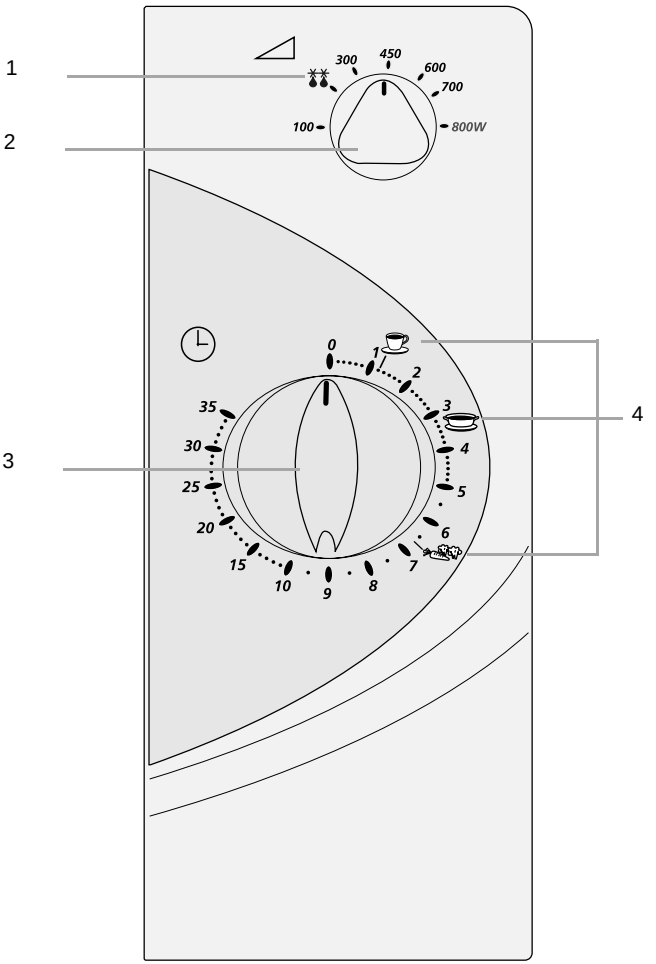
I

Modello : M1774N



1. SELEZIONE RISCALDAMENTO/ COTTURA AUTOMATICI
2. SELEZIONE SCONGELAMENTO AUTOMATICO
3. IMPOSTAZIONE LIVELLI DI POTENZA
4. IMPOSTAZIONE OROLOGIO
5. MANOPOLA AVVIO/SELEZIONE (Tempo di cottura, peso, porzioni)
6. PULSANTE VENTILAZIONE
7. PULSANTE STOP / ANNULLA

Modello : M1714N



1. SCONGELAMENTO
2. MANOPOLA DI CONTROLLO COTTURA
3. MANOPOLA TIMER
4. RISCALDAMENTO ISTANTANEO

Uso di questa guida di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto di un forno a microonde SAMSUNG. Le istruzioni per l'uso contengono molte informazioni e consigli sulla cottura a microonde, in particolare:

- ***Precauzioni di sicurezza***
- ***Accessori ed utensili specifici***
- ***Consigli pratici per la cottura***

Nelle prime pagine di questo manuale una guida rapida illustra le tre modalità base di funzionamento:

- ***Cucinare una pietanza***
- ***Scongelare una pietanza***
- ***Prolungare il tempo di cottura***

Per individuare più facilmente i pulsanti è consigliato visionare le illustrazioni del forno e del pannello di controllo che questo manuale riporta all'inizio, verificando che il modello corrisponda a quello acquistato.

Le procedure passo-passo usano i simboli riportati di seguito:

Importante

Nota

Rotazione

PRECAUZIONI PER PREVENIRE POSSIBILI ESPOSISIZIONI A LIVELLI ECCESSIVI DI ENERGIA A MICROONDE

L'inosservanza delle seguenti norme di sicurezza potrebbe comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) In nessun caso tentare di usare il forno con lo sportello aperto o di manomettere le chiusure di sicurezza (dispositivi di bloccaggio dello sportello) o di introdurre alcunché nei fori delle chiusure di sicurezza.

(b) Non collocare alcun oggetto fra lo sportello del forno e la parte anteriore dello stesso. Controllare che lo sportello e le guarnizioni siano sempre pulite sfregandole dopo l'uso prima con un panno umido e successivamente con un panno asciutto e morbido.

(c) Non usare il forno se presenta segni di danni sino a che non sia stato riparato da un centro di assistenza tecnica SAMSUNG. E' particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che non vi siano danni a:
(1) Sportello e guarnizioni
(2) Cerniere dello sportello (rotte o allentate)
(3) Cavo di alimentazione

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da centri di assistenza tecnica SAMSUNG autorizzati.

Norme di sicurezza

I

Importanti Istruzioni sulla Sicurezza.

Leggere attentamente e conservare per future consultazioni.

Prima di riscaldare alimenti o liquidi nel forno a microonde, accertarsi di aver rispettato le seguenti misure di sicurezza.

1. **NON** utilizzare utensili metallici nel forno a microonde:
   - Contenitori metallici
   - Piatti con decorazioni in oro o in argento
   - Spiedini, forchette, ecc.

   Motivo: Si possono verificare scintille o scariche elettriche che possono danneggiare il forno.
2. **NON** riscaldare
   - Bottiglie, vasetti o contenitori a chiusura ermetica o sotto vuoto.
     Es.) Vasetti di alimenti per bambini
   - Alimenti sottovuoto.
     Es.) Uova, noci con il guscio, pomodori

   Motivo: L'aumento di pressione potrebbe farli esplodere.
   Consiglio: Togliere i coperchi e forare bucce, sacchetti, ecc.
3. **NON** accendere il forno a microonde quando è vuoto.
   Motivo: Le pareti del forno potrebbero subire danni.
   Consiglio: Lasciare sempre un bicchiere d'acqua nel forno, in modo che possa assorbire le microonde nel caso in cui il forno venga accidentalmente acceso mentre è vuoto.
4. **NON** coprire le fessure di ventilazione con panni o carta.
   Motivo: Il tessuto o la carta portebbero prendere fuoco a causa dell'aria molto calda che fuoriesce dal forno.
5. Usare **SEMPRE** guanti da forno per estrarre i piatti dal vano cottura.
   Motivo: Alcuni recipienti assorbono le microonde ed il calore viene sempre trasferito dal cibo al recipiente stesso, che, pertanto, scotta.
6. **NON** toccare le pareti interne del forno e le parti irradianti.
   Motivo: Le pareti interne del forno possono essere surriscaldate al punto da provocare scottature anche dopo che il forno è stato spento, sebbene ciò non risulti evidente. NON avvicinare materiali infiammabili alle pareti interne del forno prima di averle lasciate raffreddare bene.
7. Per ridurre i rischi di incendi all'interno del forno:
   - Non lasciare nel forno materiali infiammabili
   - Togliere i legacci metalici dai sacchetti di carta o di plastica
   - Non usare il forno a microonde per asciugare i giornali
   - In presenza di fumo, tenere chiuso lo sportello del forno e spegnerlo o togliere la spina dalla presa elettrica.

I

8. Prestare particolare attenzione quando si riscaldano liquidi o alimenti per bambini.
- Attendere **SEMPRE** almeno 20 secondi dopo che il forno ha terminato il ciclo di cottura per consentire la distribuzione uniforme del calore.
- Se necessario, mescolare durante la cottura e SEMPRE alla fine della cottura.
- Maneggiare con cautela il contenitore dopo la cottura per evitare scottature.
- Potrebbe verificarsi un'ebollizione improvvisa.
- Per evitare che i liquidi raggiungano il punto di ebollizione divenendo un potenziale pericolo di scottatura, mescolarli con un cucchiaio di plastica o di vetro prima, durante e dopo la cottura.

Motivo: Durante la cottura la temperatura potrebbe avvicinarsi al punto di ebollizione e il liquido potrebbe bollire dopo che il contenitore è stato asportato dal forno.

- In caso di scottature:
  * Immergere la parte interessata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
  * Fasciare con benda asciutta e pulita.
  * Non applicare creme, olii o lozioni.
- Non riempire **MAI** il contenitore fino al bordo. Usare un contenitore più largo nella parte superiore per evitare che il liquido trabocchi durante l'ebollizione. Le bottiglie a collo stretto potrebbero esplodere se surriscaldate.
- Controllare **SEMPRE** la temperatura degli alimenti prima di darli ai bambini.
- **NON** scaldare il biberon con la tettarella applicata, in quanto la bottiglia potrebbe esplodere se surriscaldata.

9. Fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione.
- NON immergere il cavo dell'alimentazione o la spina nell'acqua e sistemare il cavo dell'alimentazione lontano da fonti di calore.
- NON accendere il forno in caso di danni al cavo dell'alimentazione o alla spina.

10. Rispettare la distanza di sicurezza durante l'apertura dello sportello.
Motivo: Il rilascio di aria calda o di vapore potrebbe causare scottature.

11. Tenere pulita la superficie interna del forno.
Motivo: Le particelle di cibo o gli schizzi di unto sulle pareti o sulla protezione superiore del forno possono causare danni e ridurre l'efficienza del forno.

12. Quando il forno è in funzione, soprattuto quando è in modalità "Scongelamento" si possono sentire dei "clic".
Motivo: Quando l'energia elettrica è in uscita, si può sentire questo rumore. E' normale.

13. Quando il forno a microonde funziona a vuoto, il sensore con sonda termistore rileva la temperatura in eccesso e l'alimentazone elettrica viene interrotta automaticamente per motivi di sicurezza. Dopo 30 min è possibile usare il forno normalmente.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Durante la cottura occorre ispezionare periodicamente l'interno del forno quando il cibo viene scaldato o cotto in contenitori usa e getta di plastica, carta o altri materali combustibili.

IMPORTANTE

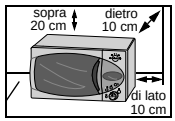
NON consentire ai bambini di giocare con il forno o di utilizzarlo. **NON** lasciarli senza sorveglianza nelle vicinanze del forno a microonde acceso. **NON** conservare o nascondere oggetti appetibili per i bambini all'interno o sopra il forno.

ATTENZIONE

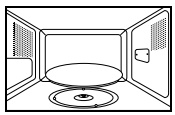
Radiazioni a microonde le persone non devono essere esposte all energia a microonde che puo'essere irradiata dal magnetron o da alto dispositivio generatore di microonde nel caso di una utilizzazione o una connessione non corretta. Tutte le connessioni a microonde di entrata e di uscita, le guide d'onda, le flange e l giunti devono essere sicuri. Non fare funzionare il generatore il generatore senza un carico previsto per assorbire l'energia a microonde. Non guardare mai all'interno di una guide d'onda aperta o di una antenna mentre il generatoree'in funzione.

Installazione del forno a microonde

Collocare il forno su una superficie piana, orizzontale e sufficientemente robusta.



1. Mantenere una zona libera di almeno 10 cm dietro e ai lati del forno e di 20 cm sopra al forno per la corretta ventilazione dell'apparecchio.



2. Togliere tutto il materiale di imballaggio all'interno del forno.
Posizionare l'anello e la base rotante.
Verificare che la base rotante giri liberamente.

3. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo tale che la spina sia accessibile.

☛ **Non** otturare le fessure per l'areazione in quanto il forno può surriscaldarsi e spegnersi automaticamente. Rimarrà non operativo sino che si sarà sufficientemente raffreddato.

☛ Connettere il cavo di alimentazione ad una presa a 3 conduttori, 230 Volt, 50Hz, AC con collegamento di terra. Nel caso il cavo risultasse danneggiato, sostituirlo con un cavo speciale (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Per la sostituzione rivolgersi al rivenditore SAMSUNG più vicino.

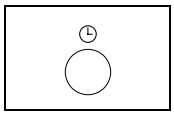
☛ **Non** installare il forno a microonde in prossimità di calore eccessivo o di umidità, per esempio vicino ad un forno tradizionale o ad un calorifero. Le specifiche dell'alimentazione del forno devono essere rispettate ed eventuali prolunghe del cavo di alimentazione devono avere le stesse caratteristiche del cavo in dotazione del forno. Prima di usare il forno per la prima volta, pulirne le pareti interne e la maniglia con un panno umido.

Impostazione dell'orologio (M1774N)

Il forno a microonde è dotato di un orologio interno che può essere regolato per visualizzare il computo del tempo in 24 o 12 ore. L'orologio deve essere impostato:

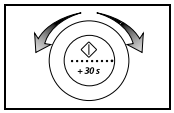
- ***Quando si installa il forno***
- ***In caso di caduta di tensione***

✉ L'orologio deve essere reimpostato durante il passaggio da ora solare a ora legale e viceversa.

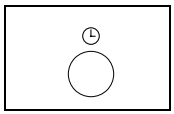


1.

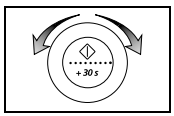
Per visualizzare...	**Premere il pulsante ◷ ...**
24 ore	Una volta
12 ore	Due volte



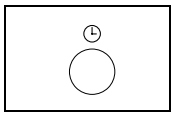
2. Ruotare la **manopola di selezione**.



3. Premere il pulsante ◷.



4. Ruotare la **manopola di selezione** per impostare i minuti.



5. Premere il pulsante ◷.

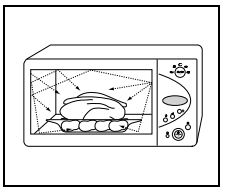
Come funziona un forno a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza; esse sviluppano un'energia con cui è possibile cuocere e riscaldare gli alimenti senza alterarne la forma o il colore.

Le microonde possono essere utilizzate per:

- ***Scongelamento***
- ***Riscaldamento istantaneo***
- ***Riscaldamento/Cottura automatici (M1774N)***
- ***Cottura***

Principi di cottura



1. Le microonde generate dal magnetron vengono distribuite uniformemente mentre il cibo gira sul piatto rotante. Ciò garantisce una cottura uniforme.
2. Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino ad un profondità di circa 2,5 cm.
   La cottura continua pertanto finché il calore all'interno del cibo viene disperso.
3. I tempi di cottura variano a seconda del recipiente utilizzato e delle caratteristiche degli alimenti:
   - Quantità e densità
   - Contenuto d'acqua
   - Temperatura iniziale (se freddo o congelato)

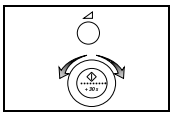
☛ Poiché la parte centrale del cibo si cuoce per effetto della dispersione del calore, la cottura continua anche dopo che il cibo è stato estratto dal forno. E' importante dunque rispettare i tempi di riposo indicati nelle ricette e in questa guida, per ottenere:
- Una perfetta cottura anche all'interno
- Una temperatura interna uniforme.

Come verificare che il forno funzioni correttamente

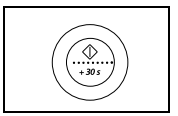
Questa semplice procedura consente di verificare in qualsiasi momento che il forno funziona corettamente.

Collocare un recipiente con acqua sulla base di cottura.

Modello : M1774N

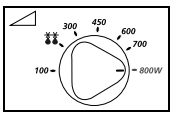


1. Premere il pulsante ◿ ed impostare 4, 5 minuti di cottura ruotando la **manopola di selezione**.

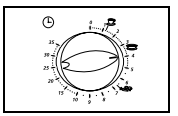


2. Premere il pulsante ⏀.
   Risultato: Il forno riscalda l'acqua per 4 o 5 minuti. Dopo di ciò l'acqua dovrebbe bollire.

Modello : M1714N



1. Impostare il massimo livello di potenza ruotando la manopola di **CONTROLLO COTTURA**.



2. Impostare un tempo di cottura di 4 o 5 minuti ruotando la manopola **TIMER**.
   A questo punto l'acqua dovrebbe bollire.

☛ Verificare che la spina del forno sia ben inserita nella presa dell'alimentazione e che la base rotante sia collocata nell'esatta posizione. Se non è stato selezionato il massimo livello di potenza, l'acqua impiegherà più tempo per bollire.

Cosa fare in caso di dubbi o problemi

Qualora si verifichi un problema fra quelli elencati qui di seguito, le soluzioni proposte potrebbero aiutare a risolverlo.

- E' normale:
  - Presenza di condensa all'interno del forno
  - Fuoriuscita di aria dallo sportello o dal mobile esterno
  - Fuoriuscita di luce dallo sportello o dal mobile esterno
  - Fuoriuscita di vapore dallo sportello o dalle prese d'aria

- Il forno non funziona dopo che è stato premuto il pulsante ⏀.(M1774N)
  - Verificare che lo sportello sia ben chiuso.

- Il forno non funziona dopo che è stata ruotata la manopola **TIMER**.(M1714N)
  - Verificare che lo sportello sia ben chiuso.

- Il cibo non ha completato la cottura.
  Possibili cause:
  - Non è stato impostato un tempo di cottura adeguato e/o non è stato premuto il pulsante ⏀. (M1774N)
  - Non è stato impostato un tempo di cottura adeguato (M1714N).
  - Lo sportello non è ben chiuso.
  - Si è verificato un sovraccarico del circuito elettrico che ha bruciato un fusibile ed è scattato l'interruttore di emergenza.

- Il cibo non ha completato la cottura o è troppo cotto.
  - Non è stato impostato il tempo di cottura adeguato al tipo di alimento.
  - Non è stato impostato il livello di potenza adeguato.

- Presenza di scintille e crepitìo all'interno del forno (formazione di archi).
  Possibili cause:
  - E' stato utilizzato un recipiente con decorazioni in metallo.
  - E' stata lasciata una forchetta o un altro utensile di metallo nel forno.
  - La pellicola di alluminio è troppo vicina alle pareti del forno.

- Il forno provoca interferenze nel televisore o nella radio.
  - Quando il forno è in funzione potrebbe verificarsi una leggera interferenza nella radio o nella televisione. E' normale. Per prevenire questo inconveniente, installare il forno lontano da radio, televisione o antenne.
  - Se il microprocessore del forno rileva l'interferenza, il display potrebbe azzerarsi. Staccare la spina di alimentazione e inserirla nuovamente. Impostare di nuovo l'orologio (M1774N).

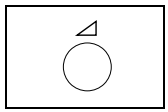
✉ Se le misure suggerite non portano alla soluzione del problema, contattare il rivenditore SAMSUNG più vicino o il centro assistenza clienti SAMSUNG.

Cottura / Riscaldamento

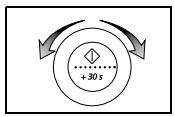
Seguire passo passo la seguente procedura per cuocere o riscaldare i cibi. Verificare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di allontanarsi dal forno in funzione.

Collocare l'alimento al centro della base rotante. Chiudere lo sportello.

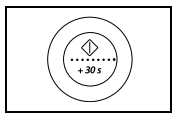
Modello : M1774N



1. Premere il pulsante ◿.
Risultato: Sul display appare l'indicazione 800W (massima potenza di cottura): Selezionare il livello di potenza appropriato premendo ancora il pulsante ◿ finché sul display appare il vattaggio corrispondente. Consultare la tabella dei livelli di potenza nella pagina seguente.



2. Selezionare il tempo di cottura desiderato ruotando la **manopola di selezione**.

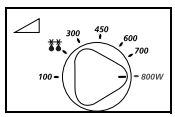


3. Premere il pulsante ⏀.
Risultato: La luce del forno si accende e la base rotante inizia a girare. La cottura ha inizio. Il forno segnalerà che il ciclo di cottura è completato emettendo quattro bip.

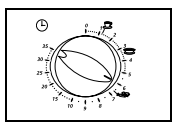
☛ Non accendere **mai** il forno a microonde quando è vuoto.

✉ Per riscaldare un alimento rapidamente alla massima potenza (800W), basta premere il pulsante **+30s** una o più volte fino a selezionare il tempo di cottura desiderato. Il forno inizia immediatamente la cottura.

Modello :M1714N



1. Selezionare il massimo livello di potenza ruotando la manopola **CONTROLLO DELLA COTTURA**. **(POTENZA MASSIMA : 800 W)**



2. Selezionare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola **TIMER**.
Risultato: La luce del forno si accende e la base rotante inizia a girare.

☛ Non accendere **mai** il forno a microonde quando è vuoto.

✉ Il livello di potenza può essere modificato durante la cottura ruotando la manopola **CONTROLLO DELLA COTTURA**.

I

Livelli di potenza

È possibile scegliere uno qualsiasi dei livelli di potenza sottoelencati.

Livello di potenza	Uscita	
	M1774N	**M1714N**
PIENA	800 W	800 W
ALTA	-	700 W
MEDIO ALTA	600 W	600 W
MEDIA	450 W	450 W
MEDIO BASSA	300 W	300 W
SCONGELAMENTO ( )	180 W	180 W
MINIMO / RISCALDAMENTO	100 W	100 W

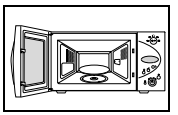
✉ Quando si seleziona un alto livello di potenza, il tempo di cottura deve essere ridotto.

✉ Quando si seleziona un basso livello di potenza, il tempo di cottura deve essere prolungato.

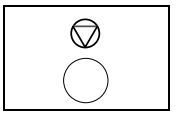
Interruzione della cottura

In qualsiasi momento è possibile interrompere la cottura e controllarne il grado .

Modello : M1774N



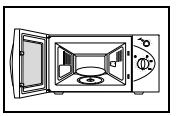
1. Per sospendere temporaneamente la cottura:
Aprire lo sportello.
Risultato: La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere nuovamente il pulsante ◇.



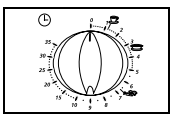
2. Per interrompere definitivamente la cottura:
Premere il pulsante ▽;
Risultato: Le impostazioni della cottura vengono cancellate.

☛ Per cancellare tutte le impostazioni prima di cominciare la cottura, premere **Annulla** ▽ .

Modello : M1714N



1. Per sospendere temporaneamente la cottura:
Aprire lo sportello.
Risultato: La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello.

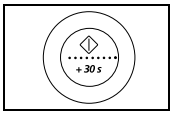


2. Per interrompere definitivamente la cottura:
Ruotare la manopola **TIMER** fino a “0”.

Regolazione del tempo di cottura

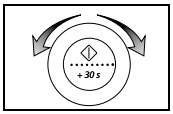
Modello : M1774N

Per prolungare il tempo di cottura, premere tante volte il pulsante +30s quanto si vuole aumentare il tempo di cottura.



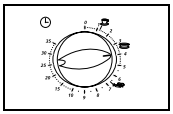
Premere una o più volte il pulsante **+30s** per selezionare il tempo di cottura desiderato.

☛ Durante la cottura con le modalità Cottura a microonde, Cottura/ Riscaldamento automatico, può essere modificato solo il tempo di cottura e non il livello di potenza.



Per prolungare o ridurre il tempo impostato durante la cottura, ruotare la **MANOPOLA DI SELEZIONE** verso destra o verso sinisra.

Modello : M1714N.



Aumentare il tempo di cottura rimanente ruotando la manopola **TIMER**.

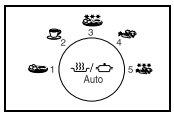
Riscaldamento/cottura automatici (M1774N)

La modalità Riscaldamento/cottura automatici ha sei tempi di cottura preprogrammati.

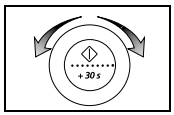
Non è necessario impostare il tempo di cottura o il livello di potenza.

E' possibile regolare il numero di porzioni ruotando la manopola di selezione.

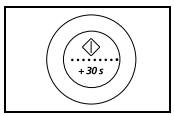
Sistemare l'alimento al centro della base rotante e chiudere lo sportello.



1. Selezionare il pulsante **Riscaldamento/cottura automatici** ( ) corrispondente all'alimento nel forno premendolo tante volte quante sono le porzioni.



2. Selezionare peso e quantità delle porzioni ruotando la **manopola di selezione**.
(Fare riferimente alla tabella nella pagina seguente.)



3. Premere il pulsante ◇.
Risultato: Inizia immediatamente la cottura. Al termine della cottura:
- Il forno emette quattro volte un bip
- Il segnalatore acustico emetterà 3 bip per un minuto.
- Sul display appare nuovamente l'orario corrente.

✉ Usare solo recipienti per forno a microonde.

Riscaldamento/cottura automatici: programmazione (M1774N)

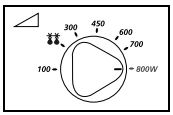
I

La tabella seguente elenca i vari programmi della funzione Riscaldamento/cottura automatici e le quantità, i tempi di riposo e i consigli per i singoli casi.

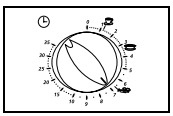
Codice	Cibo	Quantità	Tempo di riposo	Consigli
1	**Pasto pronto** (freddo)	300-350 g 400-450 g	3 min	Mettere in un piatto di ceramica e coprire con pellicola adesiva per forni a microonde. Questo programma è adatto per pasti con tre tipi di componenti (ad es. carne con sugo, verdure ed un piatto di accompagnamento quale patate, riso o pasta).
2	**Bevande** (caffè, latte, tè, acqua a temperatura ambiente)	150 ml (1 tazzina) 250 ml (1 tazza grande)	1-2 min	Versare in una tazza di ceramica e riscaldare senza coprire. Posizionare la tazzina (150ml) o la tazza grande (250ml) al centro del piatto rotante. Girare con cura prima e dopo il tempo di riposo.
3	**Pasto pronto** (congelato)	300 - 350 g 400 - 450 g	4 min	Prendere il pasto pronto congelato e verificare che il piatto sia adatto per il forno a microonde. Forare la pellicola che ricopre il pasto e porre quest'ultimo al centro. Questo programma è adatto per pasti con tre tipi di componenti (ad es. carne con sugo, verdure ed un piatto di accompagnamento quale patate, riso o pasta).
4	**Verdure fresche**	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	3 min	Pesare le verdure dopo averle lavate, pulite e tagliate a pezzetti abbastanza regolari. Metterle in una ciotola di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai da tavola) di acqua per la cottura di 100-250 g e 45 ml (3 cucchiai da tavola) per 300-450 g. Girare dopo la cottura.
5	**Verdure congelate**	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	4 min	Pesare le verdure congelate (-18°C) e metterle in una ciotola di vetro pyrex di dimensioni adeguate con coperchio. Per cotture di 100-350 g aggiungere 15 ml (1 cucchiaio da tavola) di acqua e per cotture di 400-450 g 30 ml (2 cucchiai da tavola). Girare dopo la cottura e durante il tempo di riposo. Questo programma è adatto per piselli, granoturco dolce, broccoli, cavolfiori e verdure miste quali piselli, carote e cavolfiori.

Riscaldamento istantaneo (M1714N)

Sistemare l'alimento al centro della base rotante e chiudere lo sportello.



1. Ruotare la manopola di **CONTROLLO COTTURA** fino alla massima potenza.



2. Ruotare la manopola **TIMER** fino a selezionare Instant Reheat.
(bevande o zuppe/salse, verdura fresca).

✉ Usare solo recipienti per forno a microonde.

Riscaldamento istantaneo (M1714N)

Seguono alcuni consigli e raccomandazioni per la cottura od il riscaldamento delle pietanze con la funzione di cottura immediata.

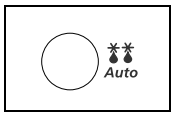
Simbolo	Alimento	Porzione	Tempo di cottura	Tempo di riposo
	Bevande	150 ml	1 min 10 sec	1-2 min
	Zuppa/salsa	200-250 ml	3 min	2-3 min
	Verdura fresca	300-350 g	6 min 40 sec	3 min

Scongelamento automatico (M1774N)

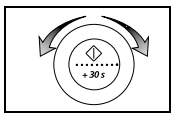
La funzione Scongelamento automatico consente di scongelare carne, pollame, pesce. Il tempo di scongelamento e i livelli di potenza vengono impostati automaticamente una volta selezionato il programma e il peso.

✉ Usare solo contenitori per microonde.

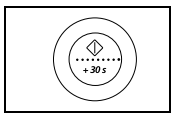
Sistemare l'alimento surgelato al centro della base rotante e chiudere lo sportello.



1. Premere il pulsante **Scongelamento automatico** ( ). Risultato: Viene visualizzata la seguente indicazione : (peso)



2. Selezionare il peso dell'alimento ruotando la **manopola di selezione**.
E' possibile selezionare un massimo di 1.5 Kg.
(Si veda la tabella alla pagina seguente)



3. Premere il pulsante ◇.
Risultato:
- Inizia lo scongelamento.
- Trascorso metà del tempo di scongelamento il forno emette un bip per ricordare che l'alimento deve essere girato.
- Premere ancora ◇ per terminare lo scongelamento.

✉ Lo scongelamento degli alimenti può essere effettuato anche manualmente. Basta selezionare la funzione cottura/ riscaldamento a microonde e impostare un livello di potenza di 180W. Fare riferimento al paragrafo " Riscaldamento/Cottura" a pagina 9 per ulteriori dettagli.

I

Impostazioni per lo scongelamento a potenza automatica (M1774N)

Rimuovere tutti i materiali di confezionamento prima di scongelare.

Posizionare i cibi surgelati sul piatto rotante. Girare il cibo quando forno emette il segnale acustico.

A scongelamento a potenza automatica terminato rispettare il tempo di riposo del cibo corrispondente.

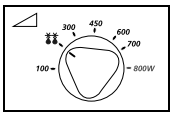
Cibo	Porzione	Tempo di riposo	Raccomandazione
Carne	200-1500g	20-60 min.	Proteggere i bordi con pellicola di alluminio. Girare il cibo quando il forno emette il segnale acustico.
Pollame	200-1500g	20-60 min.	
Pesce	200-1500g	20-50 min.	

✉ Selezionare la funzione scongelamento con un livello di potenza di 180W se si vuole scongelare manualmente. Per ulteriori dettagli sullo scongelamento manuale e sul tempo di scongelamento, fare riferimento a pagina 21.

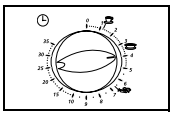
Scongelamento manuale (M1714N)

La funzione Scongelamento consente di scongelare carne, pollame, pesce o frutta.

Sistemare l'alimento surgelato al centro della base rotante e chiudere lo sportello.



1. Ruotare la manopola di **CONTROLLO COTTURA** fino a ⁂.



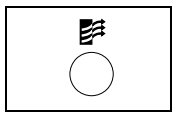
2. Ruotare la manopola **TIMER** fino a selezionare il tempo di cottura desiderato
Risultato: Inizia lo scongelamento.

✉ Usare solo contenitori per microonde.

Eliminazione degli odori di cottura (M1774N)

E' possibile ventilare il forno dopo aver cucinato cibi dall'odore particolarmente intenso o quando c'è molto fumo all'interno del forno.

Pulire l'interno del forno.

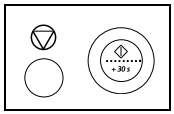


Premere il pulsante **Ventilazione**( ). Al termine del periodo di ventilazione il forno emettrà quattro bip.

- Il tempo di deodorazione predefinito è di 5 minuti. Per prolumgarlo di 30 secondi premere il pulsante +30s.
- E'possibile modificare il tempo di deodorazione anche girando la manopola di selezione a destra o sinistra.
- Il tempo massimo di deodorazione è di 15 minuti.

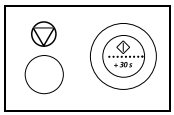
Controllo del segnalatore acustico (M1774N)

E' possibile disattivare il segnalatore acustico.



1. Premere contemporaneamente i pulsanti ◇ e ▽.
Risultato: Il forno non emette un bip quando si premono i pulsanti di selezione.

OFF



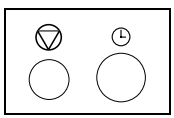
2. Per riattivare il segnalatore acustico, premere di nuovo i pulsanti ◇ e ▽ contemporaneamente .
Risultato: Il forno funzionerà emettendo un bip quando si premono i pulsanti di selezione.

On

Chiusura di sicurezza del forno (M1774N)

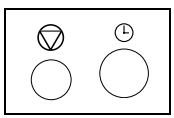
Questo modello di forno a microonde è dotato di un programma speciale per "bloccare" il funzionamento del forno, in modo da impedire che un bambino o chiunque non sia in grado di usarlo in modo corretto e sicuro accenda il forno accidentalmente.

Il forno può essere bloccato in qualsiasi momento.



1. Premere contemporaneamente i pulsanti ◷ e ▽.
Risultato: Il forno è bloccato (non è possibile selezionare alcuna funzione).

L



2. Per sbloccare il forno, premere di nuovo i pulsanti ◷ e ▽ contemporaneamente.
Risultato: Il forno può essere usato normalmente.

Guida agli utensili

I

Per cuocere i cibi, le microonde devono poter penetrare negli alimenti senza essere riflesse o assorbite dai recipienti che li contengno.

E' quindi importante fare attenzione al tipo di utensile che viene utilizzato. Se il recipiente è marcato come idoneo alle microonde non c'è motivo di preoccuparsi.

La tabella seguente elenca i vari tipi di utensili ed indica se e come possono essere usati per la cottura in un forno a microonde.

Utensile	Idoneo alle microonde	Commenti
Foglio di allumunio	✓ ✗	Da usare in piccole quantità per limitare la cottura di parti di cibo. Può provocare scintille se il foglio è troppo grande o troppo vicino alle pareti del forno.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana e terracotta	✓	Porcellana, ceramiche, terrecotte smaltate o porcellana cinese sono generalmente adatte, a patto che non abbiano decorazioni in metallo.
Piatti di carta o di plastica	✓	Alcuni cibi surgelati sono confezionati con questi contenitori.
Contenitori fast-food		
• Tazze e contenitori di polistirene	✓	Utili per riscaldare i cibi. Il surriscaldamento può sciogliere il polistirene.
• Sacchetti di carta o giornali	✗	Potrebbero prendere fuoco.
• Carta riciclata o dec orazioni in metallo	✗	Potrebbero provocare scintille.
Vetro		
• Pirex	✓	Può essere usato, purché non sia decorato in metallo. Può essere usato per riscaldare cibi o liquidi.
• Vetro fine	✓	Il vetro delicato potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato con rapidità.
• Vasetti di vetro	✓	Togliere il coperchio. Idonei solo per riscaldare.
Metallo		
• Piatti	✗	Potrebbero provocare scintille o incendi.
• Legacci per sacchetti da congelatore	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per tempi di cottura minimi ed a temperatura media. Inoltre assorbono eccessiva umidità.
• Carta riciclata	✗	E' possibile la formazione di archi.
Plastica		
• Contenitori	✓	In particolare se di termoplastica resistente al calore. Alcune plastiche potrebbero deformarsi o scolorirsi a temperature elevate. Non usare melamina.
• Pellicola	✓	Può essere usata per conservare l'umidità. Non deve toccare il cibo. Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente mentre viene tolta la pellicola.
• Sacchetti per congelatore	✓ ✗	Solo se idonei alla bollitura e per forno. Non devono essere ermetici. Se necesario, bucarli con una forchetta
Carta da forno	✓	Da usare per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

Guida alla cottura

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra nei cibi, attirata e assorbita dall'acqua, dal grasso e dagli zuccheri in essi contenuti.
Le microonde fanno muovere rapidamente le molecole di cui sono costituiti gli alimenti. Il movimento veloce delle molecole provoca attrito, che genera calore. Questo calore cuoce gli alimenti.

COTTURA

Utensili idonei alla cottura a microonde:
Gli utensili devono lasciar penetrare l'energia a microonde perché questa sia efficacie. Le microonde vengono riflesse dai metalli come l'acciaio inossidabile, l'alluminio e il rame, ma penetrano attraverso la ceramica, la porcellana e la plastica e attraverso la carta e il legno. Non usare mai contenitori di metallo per la cottura a microonde.

Alimenti idonei alla cottura a microonde:
E' possibile cuocere a microonde molti cibi, come verdura fresca, frutta, pasta, riso, cereali, legumi, pesce e carne. Anche salse, creme, minestre, budini, marmellate e composte di frutta possono essere cotte in un forno a microonde. In linea generale, la cottura a microonde è ideale per qualsiasi cibo che verrebbe cotto su un fornello, anche burro o cioccolata fusi, per esempio (vedere il capitolo dei consigli speciali).

Copertura dei cibi durante la cottura
E' molto importante coprire i cibi durante la cottura, poiché l'acqua evapora trasformandosi in vapore, che contribuisce al processo di cottura. Il cibo può essere coperto in diversi modi: p. es. con un piatto di ceramica, di plastica o con pellicola idonea alla cottura a microonde.

Tempi di riposo
Quando la cottura è terminata è bene lasciar riposare i cibi nel forno per consentire la dispersione del calore.

Guida per la cottura della verdura surgelata
Usare un recipiente di pirex con coperchio. Cuocere coperto per pochissimi minuti - vedere la tabella. Continuare la cottura per ottenere il risultato desiderato. Girare due volte durante la cottura ed una volta a cottura terminata. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire e fare riposare.

Alimento	Porzione	Livello di potenza	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Istruzioni
Spinaci	150g	600W	5-6	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Broccoli	300g	600W	9½-10½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Piselli	300g	600W	8-9	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Fagiolini	300g	600W	10-11	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (carote/piselli/ cereali)	300g	600W	8½-9½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (sminuzzate)	300g	600W	8-9	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso: Usare un contenitore di pirex grande con coperchio - il riso raddoppia il volume durante la cottura. Coprire e iniziare la cottura. Quando il tempo di cottura è trascorso, girare prima di far riposare e condire con sale, o aggiungere aromi o burro.
Nota: il riso potrebbe non assorbire tutta l'acqua durante la cottura.

Pasta: Usare un contenitore di pirex grande. Aggiungere acqua bollente, una presa di sale e mescolare accuratamente. Cuocere senza coperchio.
Girare di tanto in tanto durante la cottura e a cottura terminata. Coprire durante il tempo di riposo, infine scolare bene.

Alimento	Porzione	Livello di potenza	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250g	800W	17-18	5	Aggiungere 500 ml d'acqua fredda.
Riso integrale (parboiled)	250g	800W	22-23	5	Aggiungere 500 ml d'acqua fredda.
Riso integrale	250g	800W	22-23	10	Aggiungere 600 ml d'acqua fredda.
Riso misto (riso bianco + riso integrale)	250g	800W	18-19	5	Aggiungere 500 ml d'acqua fredda.
Cereali misti (riso + cereali)	250g	800W	19-20	5	Aggiungere 400 ml d'acqua fredda.
Pasta	250g	800W	11-12	5	Aggiungere 1000 ml d'acqua calda.

Guida alla cottura (segue)

Guida per la cottura della verdura fresca

Usare un recipiente di pirex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g se non ci sono indicazioni specifiche - vedere tabella. Coprire e cuocere per pochissimi minuti - vedere tabella. Prolungare la cottura per ottenenere il risultato desiderato. Girare due volte durante la cottura ed una volta a cottura terminata. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire e fare riposare per 3 minuti.

Consiglio: Tagliare la verdura in pezzi uniformi. La cottura sarà più rapida quanto più piccoli saranno i pezzi.

Cuocere qualsiasi tipo di verdura al massimo livello di potenza (800 W).

Alimento	Porzione	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Istruzioni
Broccoli	250g 500g	4½-5 8-8½	3	Sudddividere i broccoli in piccole cime. Disporre i gambi verso il centro.
Cavoletti di Bruxelles	250g	6-7	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiai) d'acqua.
Carrots	250g	4½-5	3	Tagliare le carote a fettine.
Cavolfiore	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Suddividere il cavolfiore in cime piccole. Tagliare a metà le cime grandi. Disporre i gambi verso il centro.
Zucchine	250g	3½-4	3	Tagliare le zucchine a fettine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) d'acqua o un dado di burro. Cuocere finché diventano morbide.
Melanzane	250g	4½-5	3	Tagliare le melanzane a fettine e spruzzarle con 1 cucchiaio di succo di limone.
Porri	250g	5-5½	3	Tagliare i porri a fettine.
Funghi	125g 250g	1½-2 3½-4	3	Lasciare interi i funghi piccoli e tagliare i grandi a fettine. Non aggiungere acqua. Spruzzare con succo di limone. Condire con sale e pepe. Scolare l'acqua prima di portare a tavola.
Cipolle	250g	5½-6	3	Tagliare le cipolle a fettine o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) d'acqua.
Peperoni	250g	4½-5	3	Tagliare i peperoni a fettine.
Patate	250g 500g	4½-5½ 8-9	3	Pesare le patate senza buccia e tagliarle metà o in quarti di dimensioni uniformi.
Rape	250g	5-5½	3	Tagliare le rape in piccoli pezzi.

RISCALDAMENTO

Questo forno a microonde riscalda i cibi in meno della metà del tempo impiegato da forni e fornelli convenzionali.

Usare i livelli d potenza e i tempi di riscaldamento indicati nella tabella sottostante. I tempi di riscaldamento consigliati per i liquidi considerano una temperatura ambientale compresa fra +18 e +20°C o cibo freddo con temperatura fra +5 e +7°C.

Recipienti e coperchi

Non scaldare alimenti di grandi dimensioni come, p. es., grandi tagli di carne, poiché potrebbero cuocersi troppo e seccarsi prima che la parte centrale sia riscaldata al punto giusto. Scaldando pezzi di piccole dimensioni si otterranno migliori risultati.

Livelli di potenza e precauzioni da adottare per il riscaldamento di alcuni cibi

Alcuni cibi possono essere riscaldati a 800W mentre altri devono essere riscaldati a 600W, 450W o perfino a 300W. Consultare la tabella nella pagina seguente. Generalmente è bene impostare bassi livelli di potenza quando si riscaldano cibi delicati o cibi che raggiungono rapidamente un'alta temperatura interna, o grandi quantità di cibo.

Per ottenere migliori risultati, mescolare accuratamente o girare i cibi durante il riscaldamento. Eventualmente mescolare ancora una volta prima di portare in tavola.

Fare particolare attenzione quando si riscaldano cibi liquidi o alimenti per bambini. Per evitare la bollitura improvvisa e quindi il rischio di scottature, mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno durante il tempo di riposo. Immergere un cucchiaio di plastica o una bacchettina di vetro nel liquido e mescolare. Non surriscaldare troppo i cibi, perchè ciò ne rovina le caratteristiche. E' preferibile impostare un tempo di riscaldamento breve e successivamente prolungarlo se necessario.

Tempo di riscaldamento e tempo di riposo

Quando si riscalda una pietanza per la prima volta può essere utile annotare il tempo di riscaldamento necessario, come promemoria per le volte successive.

Accertarsi sempre che anche l'interno del cibo sia riscaldato al punto giusto.

Lasciar riposare i cibi per qualche tempo per consentire la dispersione del calore. Il tempo di riposo consigliato è 2-4 minuti, tranne per i casi specifici indicati nella tabella.

Fare particolare attenzione quando si riscaldano cibi liquidi o alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo Norme di sicurezza.

Guida alla cottura (segue)

RISCALDAMENTO DI CIBI LIQUIDI

Lasciar riposare sempre per almeno 20 secondi dopo aver spento il forno per consentire la dispersione del calore. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo. Per prevenire bolliture improvvise ed il rischio di scottature, immergere un cucchiaio o una bacchettina di vetro nel liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:
Versare in un recipiente di ceramica e coprire con un coperchio di plastica. Mescolare accuratamente quando è pronto. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Mescolare ancora e controllare la temperatura. Temperatura consigliata: 30-40°C.

LATTE IN POLVERE:
Versare il latte in una bottiglia sterilizzata. Riscaldare senza coprire. Non scaldare il biberon con la tettarella applicata: la bottiglia potrebbe esplodere. Agitare bene dopo il tempo di riposo. Agitare bene il latte e controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di darli al bambino! Temperatura consigliata: circa 37°C.

NOTA:
Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti per bambini per evitare scottature. Impostare i tempi e i livelli di potenza indicati nella tabella riportata nella pagina seguente.

Riscaldamento di latte in polvere e alimenti per bambini
Fare riferimento ai tempi e ai livelli di potenza di questa tabella per i cicli di riscaldamento.

Alimento	Porzione	Livello di potenza	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdura + carne)	190g	600W	30sec.	2-3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Cuocere con coperchio. Mescolare dopo la cottura. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Mescolare con cura e controllare la temperatura prima di darlo al bambino.
Minestrine (cereali +latte + frutta)	190g	600W	20sec.	2-3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Cuocere con coperchio Mescolare dopo la cottura. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Mescolare con cura e controllare la temperatura prima di darlo al bambino.
Latte in polvere	100ml 200ml	300W	30-40sec. 1min - 1min 10sec	2-3	Mescolare o agitare bene, poi versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Sistemare la bottiglia al centro della base rotante. Agitare bene e controllare la temperatura prima di dare il latte al bambino.

Guida alla cottura (segue)

Riscaldamento di cibi e bevande

Fare riferimento ai tempi e ai livelli di potenza di questa tabella per i cicli di riscaldamento.

Alimento	Porzione	Livello di potenza	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Istruzioni
Bevande (caffè, latte, tè, acqua a temperatura ambiente)	150 ml (1 tazzina) 250 ml (1 tazza grande)	800W	1-1½ 1½-2	1-2	Versare in una tazza di ceramica e riscaldare senza coprire. Posizionare la tazzina (150ml) o la tazza grande (250ml) al centro del piatto rotante. Girare con cura prima e dopo il tempo di riposo.
Zuppe (fredde)	250g 450g	800W	3-3½ 4-4½	2-3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare accuratamente durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Stufato (freddo)	350g	600W	5-6	2-3	Mettere in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Pasta con sugo (fredda)	350g	600W	4-5	3	Mettere la pasta (p. es. spaghetti o tagliatelle) in un piatto piano di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
Tortelli o tortellini con sugo (freddi)	350g	600W	4½-5½	3	Mettere in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Piatti pronti (freddi)	350g 450g	600W	5-6 6-7	3	Sistemare il pasto costituito da 2-3 componenti freddi su un piatto in ceramica. Coprire con la pellicola adesiva per microonde.

Guida alla cottura (segue)

SCONGELAMENTO

Il forno a microonde è uno strumento eccellente per scongelare i cibi. Le microonde scongelano rapidamente gli alimenti surgelati senza alterarne le caratteristiche.
Offrono dunque la soluzione ideale quando per esempio arrivano ospiti inattesi.

Il pollo surgelato deve essere scongelato perfettamente prima della cottura. Togliere le protezioni di alluminio e lasciarlo completamente scoperto per far defluire tutta l'acqua di congelamento.

Mettere i cibi congelati in un recipiente senza coprire. Trascorsa metà del tempo, girare. Scolare bene tutto il liquido e asportare le eventuali interiora il più presto possibile.
Controllare il cibo di tanto in tanto per accertare che non si riscaldi. Se le parti sottili o più piccole iniziano a riscaldarsi, proteggerle avvolgendole con piccole strisce di alluminio durante lo scongelamento.

Se la superficie esterna del pollo inizia a scaldarsi, sospendere lo scongelamento e lasciar riposare per 20 minuti prima di riprendere lo scongelamento.
Lasciar riposare pesce, carne e pollo per completare lo scongelamento. La durata del tempo di riposo dipende dalla quantità. Fare riferimento alla tabella sottostante.

Consiglio: I cibi di spessore ridotto si scongelano meglio dei cibi molto spessi, e le piccole quantità si scongelano più rapidamente delle grosse quantità: tenerlo presente quando si surgelano e quando si scongelano i cibi.

Per scongelare i cibi ad una temperatura di - 18 / -20°C, consultare la tabella sottostante.

Scongelare tutti gli alimenti al livello di potenza per lo scongelamento (180W, ❄❄).

Alimento	Porzione	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Istruzioni
Carne				
Manzo tritato	500g	14 -15	5-20	Disporre su un piatto fondo di ceramica. Proteggere le estremità con foglio di alluminio. Girare quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
	250g	7-7½		
Costolette di maiale				
Pollame				
Pezzi	500g (2 pz)	15 -16	15-40	In un piatto di ceramica, appoggiare i pezzi con la pelle rivolta verso il basso o il pollo intero con il petto rivolto verso il basso. Proteggere le estremità delle ali e delle cosce con foglio di alluminio. Girare quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Pollo intero	900g	32 -34		
Pesce				
Filetti	250g (2 pz)	7-8	5-20	Appoggiare il pesce al centro di un piatto piano di ceramica, porre le parti sottili sotto le parti più spesse. Proteggere con foglio di alluminio le parti sottili. Capovolgere quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
	400g (4 pz)	12 - 13		
Frutta				
Frutti di bosco	250g	7 - 8	5 - 10	Sparpagliare la frutta su un piatto piano di ceramica rotondo, molto largo.
Pane				
Panini (ca. 50 g l'uno)	2 pz	1½ - 2	5 - 10	Sistemare su carta da forno i panini in cerchio e il pane orizzontalmente e poggiare al centro della base rotante. Capovolgere quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
	4 pz	3 - 4		
Toast/ Sandwich	250g	4 - 5		
Pane tedesco (grano+segale)	500g	8 - 10		

Guida alla cottura (segue)

I

CONSIGLI SPECIALI

COME FONDERE IL BURRO
Mettere 50 g di burro in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti. Coprire con un coperchio di plastica. Riscaldare per 30-40 secondi a 800 W finché il burro fonde.

COME FONDERE LA CIOCCOLATA
Mettere 100 g di cioccolata in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti. Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W finché la cioccolata fonde.
Mescolare una o due volte durante la preparazione.

COME FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO
Mettere 20 g di miele cristallizzato in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti. Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W finché il miele fonde.

PREPARAZIONE DELLA GELATINA
Lasciare i fogli di gelatina asciutti (10 g) per 5 minuti in acqua fredda. Scolare la gelatina e adagiarla in un piccolo recipiente di pirex. Riscaldare per 1 minuto a 300 W. Mescolare quando la gelatina è fusa.

PREPARAZIONE DELLA GLASSA (PER DOLCI E TORTE)
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Versare il preparato in un piccolo recipiente di pirex. Non coprire. Cuocere per 3½ - 4½ minuti a 800 W, finchè la glassa diventa trasparente. Mescolare una o due volte durante la cottura.

MARMELLATE
Mettere 600 g di frutta (p. es. frutti di bosco) in un recipiente di pirex di dimensioni adeguate, dotato di coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero per conserve e mescolare accuratamente. Cuocere con coperchio per 10-12 minuti a 800 W. Mescolare spesso durante la cottura. Versare direttamente in vasetti di vetro e attendere 5 minuti prima di avvitare i coperchi.

BUDINI
Miscelare il budino in polvere con zucchero e latte (500 ml) seguendo le istruzioni della confezione e mescolare accuratamente. Versare in un recipiente di pirex di dimensioni adeguate, dotato di coperchio. Cuocere con coperchio per 6½ - 7½ minuti a 800 W. Mescolare spesso durante la cottura.

MANDORLE TOSTATE
Sparpagliare 30 g di mandorle sbucciate su un piatto di ceramica di media grandezza. Tostare per 3½ - 4½ minuti a 600 W mescolando spesso. Lasciar riposare per 2-3 minuti nel forno. Indossare guanti da forno per prelevarle dal piatto.

Pulizia del forno a microonde

Pulire regolarmente i componenti seguenti per evitare le incrostazioni di grassi e di particelle di cibo su:

- ***Superfici interne ed esterne***
- ***Sportello e guarnizioni***
- ***Base rotante e anello rotante***

☛ Controllare **SEMPRE** che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

1. Pulire le superfici esterne con un panno morbido ed acqua insaponata calda. Sciacquare ed asciugare.

2. Togliere eventuali schizzi o macchie dalle superfici interne con un panno insaponato. Sciacquare ed asciugare.

3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare i cattivi odori, collocare una tazza di acqua e succo di limone diluito nel vano di cottura e riscaldare per qualche minuto impostando il massimo livello di potenza.

4. Lavare la base, anche nella lavastoviglie, tutte le volte che è necessario.

✉ **NON** lasciar penetrare acqua nelle fessure di areazione. NON usare prodotti abrasivi o solventi. Prestare particolare cura durante la pulitura delle guarnizioni dello sportello per evitare che le particelle di cibo:

- Si accumulino
- Impediscano la corretta chiusura dello sportello.

Conservazione e riparazione del forno a microonde

Quando si ripone o si fa riparare il forno a microonde, vanno osservate alcune semplici precauzioni.

Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate:

- ***Cerniera rotta***
- ***Guarnizioni deteriorate***
- ***Pareti esterne del forno piegate o deformate***

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici qualificati e specializzati in forni a microonde.

☛ **NON** togliere il mobile esterno del forno. Se il forno è guasto e deve essere riparato o se sorgono dei dubbi sul suo corretto funzionamento:
- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Rivolgersi al più vicino centro di assistenza tecnica SAMSUNG

✉ Se il forno deve essere conservato temporaneamente, scegliere un posto asciutto e al riparo dalla polvere.
- Motivo**:** La polvere e l'umidità possono danneggiare i circuiti elettrici del forno.

✉ Questo forno a microonde non è stato progettato per l'uso commerciale.

Caratteristiche tecniche

La costante ricerca SAMSUNG tesa ad un perfezionamento dei propri prodotti comporta che le caratteristiche del design e le guide per l'utente siano soggette a continui cambiamenti.

Modello	M1774N / M1714N
Alimentazione	230V ~ 50 Hz
Consumo Microonde	 1150 W
Corrente di uscita	100 W / 800 W (IEC-705)
Frequenza di funzionamento	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Metodo di raffreddamento	Ventilazione interna
Dimensioni (L x A x P) Esterne Vano forno	 489 x 275 x 370 mm 306 x 211 x 320 mm
Volume	20 litri
Peso Netto	 13.5 kg circa

SAMSUNG
ELECTRONICS